



Oeuf cocotte aux morilles et Comté, asperges et noisettes

Popularité : 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

## INGRÉDIENTS

### > Ingrédients (4 personnes) :

- 30 g de morilles séchées ou 250 g de morilles fraîches
- 4 asperges vertes
- 100 g de Comté
- 1 tranche de pain rassis
- 30 g de pâte de noisettes (en magasin diététique)
- 50 cl de vin blanc du Jura
- 40 cl de crème liquide
- 4 œufs extra frais
- 10 g de beurre doux



### 1. Préparation des Morilles :

- Faire tremper les morilles séchées dans de l'eau tiède pendant 30 minutes et réserver l'eau.
- Faire fondre le beurre, y dorer les morilles essorées.
- Ajouter le vin blanc et un petit verre d'eau de trempage.
- Réduire de moitié, ajouter la crème et la pâte de noisettes et réduire à nouveau de moitié.

### 2. Préparation des ramequins :

- Couper le Comté en dés.

- Répartir le pain rassis en 4 morceaux dans 4 ramequins et ajouter le Comté.
- Répartir la crème aux morilles sur l'ensemble.
- Pendant ce temps, blanchir les asperges 30 secondes à l'eau bouillantes salée.
- Les refroidir sous l'eau glacée et les couper en morceaux dans les ramequins.
- Laisser raffermir au froid à peu près deux heures.
- Casser les œufs un par un et mettre chaque blanc sur l'appareil aux morilles dans les ramequins.
- Réserver les jaunes dans leur coquille respective.

### 3. Finition et dressage :

- Cuire à la vapeur les préparations à peu près 10 minutes, jusqu'à ce que le blanc soit pris.
- Poser le jaune cru par-dessus en prenant soin de ne pas le casser.
- Saler à la fleur de sel et poivrer au poivre du moulin.
- Servir de suite avec des mouillettes.
- Accompagner d'un vin du Jura comme un Savagnin ou un Chardonnay.

> **Par Philippe Emanuelli, Chef cuisinier du restaurant ' Le Café des Spores ' à Bruxelles**  
Sommelier passionné à l'origine, Philippe Emanuelli, œuvre depuis quelques années en cuisine. Son 'café', 100% dédié aux champignons, est devenu une adresse incontournable pour les amateurs de mets originaux et savoureux.



Fidèle à sa vision d'une gastronomie simple et accessible, Philippe sillonne également les marchés bruxellois pour faire découvrir les multiples facettes du champignon à un public conquis.

### > Sa vision du Comté :

Ma philosophie consiste à offrir aux clients des produits bio frais et sélectionnés rigoureusement. J'associe déjà fromage et champignons dans quelques-unes de mes recettes. C'est donc tout naturellement que je me suis inspiré du Comté, fromage d'exception, qui par sa douceur, attendrit le goût des champignons aux arômes assez violents.